www.philco.com.br

Philco

TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

Philco
ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
0800 645 8300

03/14 283-05-00 072455 REV.5

MANUAL DE INSTRUÇÃO

ADEGA PH21G

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da Adega Philco.
Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se guardar este Manual de Instruções para eventuais consultas.**

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

•Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;
•Este aparelho não deve ser utilizado ao ar livre.
•Manter todo aparelho elétrico fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso.
•Para evitar risco de aprisionamento de crianças, posicionar as prateleiras cromadas de modo que a criança não consiga subir facilmente.
•O aparelho deve ser corretamente conectado a uma fonte de energia elétrica.
•Não utilizar extensões.
•Sempre desconectar o aparelho da fonte de energia antes de limpá-lo, ou de efetuar reparos.
•Este aparelho não foi projetado para ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
•As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
•Não utilizar dispositivos mecânicos ou outros modos para acelerar o processo de degelo, além daqueles recomendados pelo fabricante, para não causar dano ao circuito refrigerante.
•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar, o usuário deverá consultar o Certificado de Garantia e entrar em contato com um posto de *Assistência Técnica Autorizada.*
•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.
•As prateleiras foram projetadas para suportar o peso das garrafas. Não retire prateleiras com objetivo de empilhar garrafas.
•Para uma conservação eficaz de seu vinho, posicione as garrafas sempre na horizontal.
•Jamais forre as gavetas, pois isso prejudicaria a circulação do ar interno e consequentemente o desempenho da adega.
•Não guarde substâncias explosivas, tais como lata de aerosol inflamável, neste aparelho
•O aparelho deve ser conectado a uma tomada com um contato de aterramento.
•O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
•Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a tensão da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma tensão.
•Não utilizar adaptadores e benjamins, sempre ligar o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricista habilitado.

•Aguardar aproximadamente 24 horas antes de ligar o aparelho após o mesmo ter sido transportado.

Descarte adequado de produtos
Crianças desprevenidas podem ficar aprisionadas em Adegas de Vinho antiga

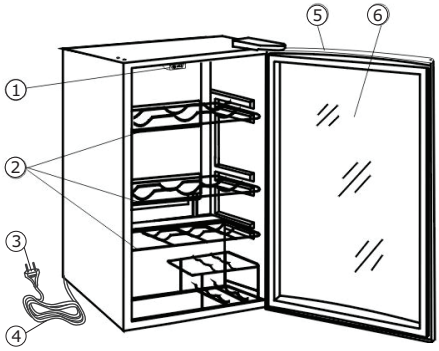
que tenha sido abandonada, mesmo que há poucos dias.
Quando houver descarte da sua Adega antiga tome as seguintes providências:
Tire a porta.
Deixe as prateleiras no lugar para que as crianças não possam subir facilmente no seu interior.

Gases Refrigerantes
Todos os produtos de refrigeração contêm gases refrigerantes utilizados no processo de refrigeração. Se você dispuser de algum produto antigo de refrigeração faça com que um técnico qualificado o retire para disposição adequada.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

CONHECENDO SEU APARELHO

1–*Display* com controle de temperatura de 4ºC a 18ºC.
2–Prateleiras cromadas.
3–Plugue.
4–Cordão elétrico.
5–Borracha de vedação.
6–Porta com vidro duplo



CARACTERÍSTICAS

Capacidade: 72 litros / 21 garrafas

Temperatura ambiente: recomenda-se que este aparelho seja instalado em um ambiente com temperatura entre 5ºC e 32ºC.

Temperatura interna: a temperatura no interior do produto poderá ser ajustada entre 4ºC a 18ºC, dependendo do ajuste do controle de temperatura e da temperatura externa.

INSTALAÇÃO

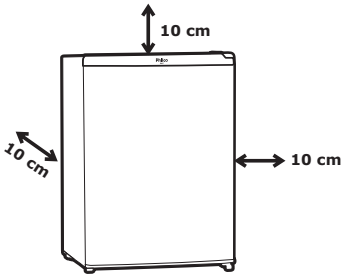
Seguir as seguintes recomendações:

•Colocar o aparelho sobre uma superfície plana e nivelada que suporte o seu peso.

•Colocar o aparelho em uma sala seca.

•Jamais colocar o aparelho perto de fontes de calor (ex: fornos, aquecedores de água ou similares) e não exponha à luz direta do sol.

•Certificar-se de que haja espaço suficiente em volta do aparelho. Deixar um espaço de no mínimo 10 centímetros em torno do aparelho e a parte frontal sempre aberta.



•O aparelho deve ser posicionado a pelo menos 30 cm de fogões e fornos.

•Desenrolar totalmente o cordão elétrico e conectá-lo a uma tomada elétrica que corresponda às especificações do aparelho. O plugue deve ser acessível de modo que se possa desligar o aparelho sem ter que movê-lo.

ATENÇÃO: Recomendamos que este aparelho seja ligado a uma tomada elétrica independente. Qualquer defeito de outro aparelho ligado a este mesmo circuito de alimentação poderá provocar danos no equipamento.

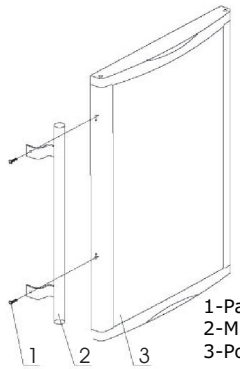
•Recomendamos que este aparelho utilize o aterramento elétrico

•Deixar o interior da adega esfriar ente 2 a 3 horas antes de colocar as garrafas pela primeira vez. Este equipamento foi concebido para refrescar vinhos e produtos similares.

•Ajustar o controle de temperatura para o valor da temperatura desejada (ver item Configuração da adega pág. 06).

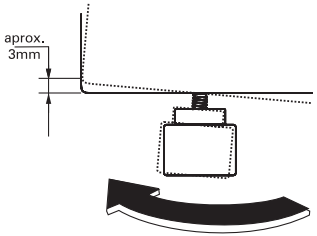
Instalando a Maçaneta da Porta

Para economizar espaço e evitar danos ao produto durante o transporte, a maçaneta da porta é enviada separadamente. Antes de colocar o produto em funcionamento pedimos que a instalação seja feita conforme as instruções seguintes:
Pegar a maçaneta da porta e dois parafusos dentro do aparelho e escolher uma chave apropriada.
Com os dois parafusos encaixados, apertar a maçaneta da porta na moldura do painel da porta conforme a ilustração.
Certificar-se de que os parafusos estão apontados para os furos na moldura do painel da porta quando realizar a instalação.



Posicionamento do Aparelho

Colocar o aparelho nivelado sobre uma base sólida. Utilizar os pés niveladoes ajustáveis para que o produto esteja firmemente posicionado sobre o piso e levemente inclinado para trás facilitado o fechamento da porta.



Para elevar a adega de vinhos

Ligando o aparelho

Conectar o plug elétrico do aparelho a uma tomada elétrica. A tensão e a frequência estão indicadas na etiqueta do produto (na parte externa traseira do produto).
A pós conectar a Adega à tomada, fazer o ajuste de temperatura, permita que ela atinja a temperatura de ajuste e se estabilize, poderá levar até 12 horas. Durante este período não coloque garrafas no seu interior.
Quando inserida as garrafas na adega, a temperatura interna deverá subir em razão da carga térmica introduzida (temperatura do vinho e abertura da porta), voltando a atingir a temperatura ajustada após algum tempo. Isso ocorrerá sempre que inserido uma grande quantidade de garrafas, podendo levar 24 horas para que a temperatura atinja o valor ajustado e estabilize.

Condensação externa (normal)

Evite instalar a adega em locais com muita umidade, isso pode prejudicar o aparelho, e umidade acima de 65% pode ocasionar em condensação externa.

TEMPERATURAS IDEAIS PARA O VINHO.

Não possui um consenso entre os especialistas referente a temperatura ideal para o vinho, porem deve estar entre 8°C e 18°C ou até 20°C deve ser mantida. O importante é que as temperaturas sejam mantidas constantes em uma mesma adega, minimizando as variações de temperatura entre dia e noite.
Abaixo algumas sugestões de temperatura para o vinho

Vinho Tinto:	14 – 18°C
Vinho Branco:	8 – 12°C
Espumante:	5 – 9°C

Armazenamento das garrafas de vinho.

No interior da adega como em todo produto de refrigeração há uma pequena variação na temperatura em diferentes locais do interior. Devido o ar frio ser mais denso nas prateleiras inferiores, elas possuem uma temperatura gradativamente menor do que as prateleiras superiores.

A temperatura indicada no visor é referente a temperatura média região inferior da adega, havendo uma temperatura gradativamente maior na região superior.

Vinho tinto: Selecionar a opção vinho tinto.(Temperatura média na região inferior 14°C e superior 18°C).
Vinho branco: Selecionar a opção vinho branco (Temperatura média na região inferior 8°C e superior 12°C).
Demais vinhos ou deseje outra temperatura: Efetue a opção de ajuste.

Dicas para armazenamento de garrafas mistas.

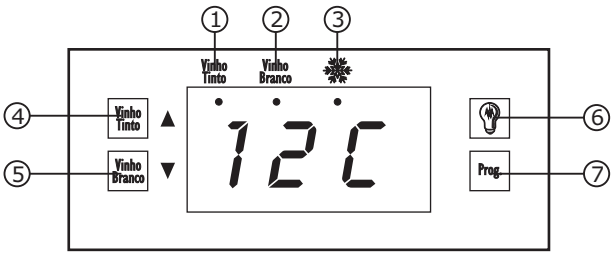
Quando armazenado mais de um tipo de vinho no interior de sua adega, siga as dicas abaixo.

-Vinho tinto e vinho branco: ao guardar quantidades iguais de vinhos tinto e branco ajuste a temperatura entre 10°C e 12°C, armazenando as garrafas de vinho tinto na região superior da adega e as garrafas de vinho branco na região inferior da adega.
-Vinho branco e espumante: ao guardar quantidades iguais de vinhos branco e espumante ajuste a temperatura para 6°C, armazenado as garrafas de vinho branco região superior e espumantes região inferior.

Dica: Caso deseje degustar o espumante em uma temperatura menor, coloque a garrafa em um balde de gelo minutos antes.

CONFIGURAÇÕES DA ADEGA

Ao ligar o plugue a rede elétrica, o visor (display) mostrará a temperatura ambiente. Faça o ajuste da temperatura desejada, conforme explicado nas páginas seguintes.



1 - Indica modo vinho tinto está ativado
2 - Indica modo vinho branco está ativado
3 - Indica que a adega está refrigerando
4 - Botão Vinho Tinto
5 - Botão Vinho Branco
6 - Botão Luz
7 - Botão Programação

Botão Vinho Tinto
Pressione o botão Vinho tinto para configurar a adega para este tipo de vinho. Quando pressionado o display irá piscar com a temperatura pré-ajustada de 14°C, após alguns segundos o visor informará a temperatura interna e acenderá a indicação da configuração vinho tinto está ativada ①.

Botão Vinho Branco
Pressione o botão Vinho Branco para configurar a adega para este tipo de vinho, quando pressionado o display irá piscar com a temperatura pré-ajustada de 8°C, após alguns segundos o visor informará a temperatura interna e acenderá a indicação da configuração Vinho Branco está ativada ②.

Botão Programação
A temperatura da adega pode ser ajustada entre 4°C ~18°C. Para o ajuste de temperatura siga o procedimento abaixo:

· Mantenha o botão **Prog** pressionado (aproximadamente 2 segundos) até escutar um sinal sonoro e o visor irá piscar;
· Pressione ▲ ou ▼ para aumentar ou abaixar a temperatura;
· Pressione botão Prog para confirmar a temperatura selecionada, caso não pressione em 10 segundos, a temperatura será confirmada automaticamente.

•Após a programação, o display volta a apresentar a temperatura atual no interior da adega e esta irá trabalhar até atingir a temperatura programada.

Botão Luz
Pressione o botão Luz para ligar e desligar a luz interna da adega, não mantenha a luz ligada. O vinho deve ser armazenado com baixa incidência de luz.

Nota: A temperatura no visor pode ser indicada em °C ou °F, mantenha o botão ▲ (vinho tinto) pressionado por aproximadamente 2 segundos para efetuar a alteração.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Desconecte o cabo de alimentação da tomada antes da limpeza.
Utilize pano umedecido com água e detergente neutro.
Retire eventuais excessos de detergente apenas com pano úmido. Seque bem.

Formação de gelo:

- Desconectar o cabo de alimentação da tomada e deixe a porta aberta para o degelo natural.
- Nunca utilizar dispositivos elétricos para o descongelamento, e não raspar a camada de gelo, utilize somente degelo natural.

DICAS PARA ECONOMIA DE ENERGIA

- Não abrir a porta freqüentemente, especialmente quando o tempo estiver quente e úmido. Uma vez aberta a porta fechar assim que possível.

- De vez em quando verificar se o aparelho está suficientemente ventilado (circulação de ar adequada ao redor do aparelho).

- Ajustar o controle de temperatura para uma temperatura mais elevada sempre que não sentir necessidade de temperaturas mais baixas.

- Se a borracha de vedação estiver danificada, o consumo de energia será substancialmente maior. Para recuperar a eficiência, trocar a borracha de vedação.

- Sempre considerar as instruções das seções Instalação e Dicas para Economia de Energia, caso contrário o consumo de energia será substancialmente maior.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Algumas vezes o usuário poderá se deparar com pequenos problemas que na maioria das vezes podem ser facilmente eliminados. Problema pode ser resultado do manuseio e/ou instalação incorretos do aparelho. Por favor consultar o guia de resolução de problemas abaixo para auxiliá-lo na identificação da possível causa e solução para o seu problema. Se o problema persistir após completar essas checagens, entrar em contato com uma *Assistência Técnica Autorizada* mais próxima da sua área.

DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Não liga	Plugue elétrico não está conectado a rede elétrica.	Verifique se o plugue está corretamente conectado.
	Não possui energia na tomada elétrica.	Verifique se possui energia na tomada ligando outro produto.
	Produto ligado na tensão incorreta.	Verifique a tensão do produto.
Compartimento da adega não refrigera.	Tempo de resfriamento ou foi adicionado grande numero de garrafas ao mesmo tempo.	Normal quando a adega é ligada pela primeira vez ou é inserida uma grande quantidade de garrafas em temperatura ambiente, sendo necessário um tempo maior para atingir a temperatura.
	A temperatura não foi ajustada corretamente.	Verifique se a temperatura foi ajustada corretamente.
	Produto operando em um ambiente com temperatura elevada.	Instalar o aparelho em local com temperatura ambiente menor de 32°C.
	Abertura frequente da porta.	Evite abertura desnecessária da porta, quando aberta permite que entre uma grande quantidade de calor.
Baixo desempenho	Pouca área de ventilação sobre o produto.	Verifique se o produto está instalado corretamente, respeitando o espaçamento em torno do produto, para troca de calor.

DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
O compressor não desliga.	A porta não está fechada corretamente.	Verifique se a porta está fechada e se a respectiva borracha está bem encostada no gabinete da adega.
	Borracha de vedação danificada.	Verifique a borracha de vedação, caso a mesma esteja danificada, encaminhe o aparelho a uma Assistência Técnica Autorizada.
	Abertura de porta em curtos períodos.	Normal caso a porta seja aberta em curtos períodos de tempo, devido a entrada de ar quente e o tempo de estabilização da temperatura interna.
Odores de Mofo no Interior da Adega.	Há possibilidade de desenvolver fungos no rótulo da garrafa.	Antes de inserir as garrafas no interior de sua adega faça uma limpeza nas garrafas.
Ruídos anormais.	Produto com a instalação incorreta.	Verifique se o produto está bem apoiado sobre o piso e nivelado.
		Verifique se a adega não está encostando em outros aparelhos.
	Ruído do gás refrigerante.	É comum o produto apresentar ruídos provenientes da parte interna, pois são resultantes da evaporação do fluido refrigerante dentro do sistema de refrigeração.
	Partida do compressor.	Normal que ocorra um leve ruído.
Condensação (suor) na parte externa.	Excesso de umidade no ambiente (não é um defeito).	Caso a umidade do ar estiver acima de 65%, é normal que haja condensação externa.
Condensação (suor) na parte interna.	Apertura de porta.	É normal quando ocorre abertura da porta em curtos períodos ou por manter a porta aberta por um determinado tempo.

DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Vazamento de água na parte dianteira.	Furo de drenagem obstruído.	Verifique se o furo de drenagem na parte inferior interna da adega está obstruído e desobstrua-o.
Aquecimento nas laterais.	Aquecimento do condensador	É normal aquecimento nas laterais do produto, pois a condensador (responsável em liberar calor) está localizada nas laterais.
Excesso de formação de gelo na parede interna traseira (3 à 5 mm)	Problema na borracha de vedação da porta.	Limpe a vedação ou encaminhe o aparelho a uma assistência Técnica Autorizada para substituí-la se estiver danificada.
	A porta é aberta frequentemente ou fica aberta por muito tempo.	Evitar a abertura desnecessária da porta.
	As garrafas estão encostando na parede interna traseira.	Verifique se as garrafas estão armazenadas corretamente.

Ruídos

•A adega utiliza um sistema de refrigeração que trabalha com compressor, que produzirá certos ruídos. A intensidade dos ruídos depende de onde foi colocado o aparelho.

•Durante o funcionamento do compressor o barulho do líquido é ouvido e quando o compressor não está em funcionamento, o fluxo refrigerante é ouvido. Esta é uma condição normal e não tem influência alguma na vida útil do aparelho.

•Após ligar o aparelho, o funcionamento do compressor e o fluxo de refrigeração podem ser mais ruidosos, o que não significa que algo está errado com o aparelho nem que isto tenha influência na vida útil do aparelho.

•Algumas vezes ruídos incomuns e mais altos podem ser ouvidos. Estes ruídos muitas vezes são conseqüência de instalação inadequada.

•O aparelho deve ser nivelado e instalado sobre uma base/piso sólidos.

•O aparelho não deve tocar a parede ou equipamentos de cozinha que estejam próximos.

•Verificar as prateleiras no interior do equipamento. Eles devem ser colocados corretamente em suas posições; verificar também se garrafas estão tocando uns nos outros causando ruídos e/ou vibrações.

HISTÓRIA DO VINHO

Não se pode apontar precisamente o local e a época em que o vinho foi feito pela primeira vez, do mesmo modo que não sabemos quem foi o inventor da roda. O vinho possui uma importância histórica e religiosa, remonta diversos períodos da humanidade. Cada cultura conta o surgimento do vinho de uma forma diferente. Os cristãos, embasados no Antigo Testamento, acreditam que foi Noé quem plantou um vinhedo e com ele produziu o primeiro vinho do mundo. Já os gregos consideraram a bebida uma dádiva dos deuses. Hititas, babilônicas, sumérias, as histórias foram adaptadas de acordo com a tradição e crença do povo sob perspectiva. Os enólogos dizem que a bebida surgiu por acaso, talvez por um punhado de uvas amassadas esquecidas num recipiente, que sofreram posteriormente os efeitos da fermentação.

CARACTERÍSTICA DOS PRINCIPAIS VINHOS.

Tintos: São produzidos com uma variedade de uvas, com resultados que variam de acordo com a região e as técnicas de produção empregadas. Podem ir dos mais leves e refrescantes, que deve ser bebidos imediatamente, a vinhos extremamente densos e encorpados.

Brancos secos: Feito com uvas brancas são jovens e frescos, de característica simples sem a profundidade de aromas e sabores.

Brancos e doces: São chamados vinho de sobremesa. O doce é característico vem da própria uva, sem a adição de açúcar.

Rosés: Produzidos com uvas tintas. Durante a vinificação, a casca é retirada no meio do processo, de forma que atinja levemente o vinho.

Espumantes: Feito de uvas brancas ou tintas, na maioria das vezes dão origem a vinho branco ou rose, tendo como diferencial o gás.

Fortificados: Produzidos como vinho de mesa, tem adição de álcool (chaga a quase 20% de teor alcoólico), são mais doces e têm maior durabilidade.

TEMPERATURAS IDEAIS PARA O VINHO.

Não possui um consenso entre os especialistas referente a temperatura ideal para o vinho porem deve estar entre 8°C e 18°C ou até 20°C deve ser mantida. O importante é que as temperaturas sejam mantidas constantes em uma mesma adega, minimizando as variações de temperatura entre dia e noite.
Abaixo algumas sugestões de temperatura para o vinho

Vinho Tinto:	14 – 18°C
Vinho Branco:	8 – 12°C
Espumante:	5 – 9°C

CURIOSIDADES SOBRE VINHOS.

Você já deve ter ouvido que, ao contrario dos vinhos brancos, os tintos só podem

ser servidos em temperatura ambiente. Esta informação só é verdadeira quando se fala da temperatura ambiente das caves européias onde o vinho está sempre em torno de 14°C. Não é valida para países como o Brasil em que a temperatura ambiente normalmente é mais alta do que a dos países europeus, mesmo nas estações frias, o ideal é manter resfriada em adegas antes da degustação, nunca no freezer ou congelador. O clima tropical fará com que a emanação alcoólica seja forte demais, impedindo que os outros aromas sejam percebidos adequadamente.
Armazene sempre as garrafas na posição horizontal, para que o vinho permaneça em contato com a rolha, em um clima seco e com a garrafa em pé, a rolha perde a elasticidade, permitindo o indesejável contato direto do vinho com o oxigênio do ar e a sua deterioração.

Mexer o vinho não é frescura.
Você já deve ter visto pessoas mexerem a taça de vinho antes de bebê-la, ao sacudi-la em movimentos circulares, você está ajudando a oxigenar a bebida, deixando-a com o aroma mais apurado, porem deve ser usado de forma criteriosa, se a garrafa já estiver aberta em cima da mesa este ato se torna desnecessário.

Vinho deve ser servido em taça de vinhos.
Copos para vinho devem necessariamente ter haste e bojo, para que o calor das mãos não altere o sabor, a taça deve ser necessariamente incolor, para que se possa apreciar a tonalidade da bebida. Através da coloração você pode ter a noção da idade do vinho, se a cor é um vermelho rubi, bem vivo, pode ter certeza de que é um vinho jovem, e se for mais escura quase castanha trata-se de um vinho mais envelhecido.

Vinho, quanto mais velho melhor?
Nem todos os vinhos são beneficiados pelo envelhecimento. O envelhecimento proporciona a evolução dos componentes do vinho, mas é necessário ter estrutura de tanino e outros componentes para que o tempo seja benéfico. Porem nem todos os vinhos têm este requisito, durante o envelhecimento algumas características dos vinhos jovens como aromas de frutas frescas são substituídos por aromas mais evoluídos como os de frutas em calda e frutas secas. Em geral vinhos brancos e espumantes não devem ser guardados, pois suas características mais importantes, o frescor e os aromas de frutas se perdem com o tempo. Somente vinhos branco de regiões muito especiais.

Vinho deve valorizar o prato.
Vinhos brancos são ótimos acompanhantes para carnes brancas (aves, peixes, crustáceos). Na verdade, o vinho branco pode acompanhar qualquer prato, até mesmo as massas. Ao contrario das vinhos brancos, os tintos já exigem alguns cuidados, são especialmente recomendáveis para acompanhar queijos, carnes de gado, porco, caças, presuntos e outros, mas não devem acompanhar saladas temperadas com vinagre, crustáceos ou pratos com molho, não combinam com sobremesas de doces ou chocolate.